

WHITE BUTTER SAUCE

BEURRE BLANC SAUCE

☞ **Description**

Dehydrated preparation for White Butter Sauce.

☞ **Ingredients**

Vinegar and white wine extracts, shallots, modified starch, guar seed flour, salt, milk proteins, maltodextrin and spices**. No MSG added.**

☞ **Directions**

1 - Mix powder with cold water.
2 - Bring to a boil while stirring.
3 - Cook at low heat for 2 to 3 minutes. Stir occasionally.
4 - Add butter in small pieces.

☞ **Shelf life and storage**

- 24 months.
- Store covered in a dry place.
- Best Before: see the bottom of the can.

☞ **Proportions/Proporciones:**

Product/Producto	Water/Agua	Butter/ Mantequilla	Yield/Rendimiento
2.82oz. (80g)	34 floz (1 liter)	1.75oz (50g)	34 floz (1 liter)
One can 22.4oz (1.40lb)	221 floz (6.5 litres)	7oz (200g)	221 floz (6.5 litres)
Una lata (640g)	6.5 litros (221 floz)	200g (7oz)	6.5 litros (221 floz)

SALSA DE MANTEQUILLA BLANCA

☞ **Descripcion**

Preparacion deshidratada para Salsa Mantequilla Blanca.

☞ **Ingredientes**

Vinagre y extracto de vino blanco, challotes, almidon modificado, harina de semilla de guara, sal, proteinas de leche, maltodextrina y especias.
No MSG agregado.

☞ **Modo de Empleo**

1 - Mezclar el polvo con agua fria.
2 - Revolver hasta que hierva.
3 - Cocinar por 2 o 3 minutos a fuego lento, revolviendo de vez en cuando.
4 - Agregar pequenos pedazos de mantequilla.

☞ **Almacenamiento:**

- 24 meses. Conservar tapado en sitio seco.
- Mejor Antes: ver abajo de la lata.

☞ **General characteristics/Caracteristicas Generales**

CASE CAPACITY CAPACIDAD de CAJA	SALE UNIT VENTA POR UNIDAD	UNIT CONSUMPTION CONSUMO POR UNIDAD	CAN NT WT PESO NETO	CHEFWISE CODE/CODIGO
6 CANS 6 LATAS	CASE CAJA	CAN LATA	1.40 lb/ 22.4oz 640g	**4641**

☞ **Logistic Data**

	DIMENSIONS (L.W.H.)	DIMENSIONES CM (C.L.A.)	QUANTITY (CANS)	CANTIDAD LATAS
CASE / CAJA	15 x 10 x 8	37 x 25 x 21	6	6
PALLET / PALLETA	48 x 40 x 76	1.22 x 1.01 x 1.93	648	648